

IN OCCASIONE DEL COLOMBIA FOOD WINE AND FASHION- CUCINA MEDITERRANEA, TURISMO E MODA DEL SUD ITALIA

La Puglia in Colombia, le due terre si incontrano a tavola. E non solo

La manifestazione tenutasi ad ottobre è stata organizzata dall'Almi Apulia di Alessandro Mondelli e Michele Ieva in collaborazione con il CNA Imprese e reti di Bari.



Un pullulare di colori, di emozioni, di gustosità della gastronomia pugliese e della ricerca-tezza della moda. Tutto ciò è stato il Colombia Food Wine and Fashion - Cucina Mediterranea, Turismo e Moda del Sud Italia, una manifestazione tenutasi dal 10 al 13 ottobre presso il centro Golf Club Lagartos di Bogotà.

Ad organizzare il tutto l'Almi Apulia sas di Alessandro Mondelli e Michele Ieva, società nata per rappresentare e importare prodotti tipici pugliesi delle provincie di Bari e della Bat.

A rappresentare l'Italia, oltre che Mondelli, c'era una ben nutrita delegazione che nei giorni di permanenza in Sud America non è stata certo con le mani in mano.

Incontri ufficiali presso la Camera di Commercio Italo-Colombiana, presentazioni alla stampa e alle tv locali, incontri sulle qualità dell'extravergine di oliva, uno sfizioso cooking-show all'insegna della pugliesità a tavola, incontri b2b con compratori colombiani, mostre espositive, cena di gala, sfilate glamour di moda della stilista Ivana Pantaleo, promo-

zione turistica del territorio, accordi commerciali degli allevatori di bufala e dei buyers sudamericani, hanno tenuto impegnati i pugliesi in terra colombiana.

Ma ne è valsa la pena. **Gli enti** - Lo sanno bene gli amministratori locali. "La Colombia - ha esordito **Francesco Caputo** - assessore provinciale all'Innovazione Agricola-Aziendale Caccia, Pesca e Risorse del Mare alla Provincia di Bari - è un paese che cresce molto e così si alza il livello sociale. Migliorando la qualità della vita, le prime cose a cui si pensa sono il mangiare e il vestirsi bene.

Ed in tal senso si guarda con attenzione all'Italia e alla Puglia.

Ci siamo resi conto di come ci siano ampi spazi per operare, il fatto poi che già sia presente in loco l'Almi aiuta.

Si è fatta sicuramente un'operazione più elevata rispetto al piccolo investimento impiegato come ente".

"Ci sono grandi opportunità - ha commentato anche **Tonia Spina** - assessore provinciale della Bat - Si sta pensando di realizzare una fabbrica casearia in Colombia con la partecipazioni di produttori pugliesi in



Premiazione da parte dell' Assessore Caputo

collaborazione con gli enti statali.

Una collaborazione che

comunque si dovrebbe allargare anche ad altri settori.

è stata una partecipazione importante anche sotto il profilo culturale.

Organizzato da

con il patrocinio di

in collaborazione con

Zagarìa e il dott. Michele Ieva, agronomo ed esperto in certificazione HCCP.

Soddisfazione da parte dei rappresentanti degli enti che hanno partecipato a questa importante vetrina, ma anche degli organismi preposti alla crescita del settore commerciale.

La conferma viene infatti da **Giuseppe Riccardi**, vicepresidente della Camera di Commercio di Bari e direttore provinciale della Cna di Bari.

"Siamo al secondo anno di iniziative che riguardano la moda e l'agroalimentare su Bogotà - dichiara. Le imprese coinvolte ci paiono soddisfatte e, ad oggi, non mi risultano particolari disagi o lamentele.

Ciò vuol dire che ci stiamo muovendo con il passo giusto, e di questo il merito va soprattutto ad Alessandro Mondelli che per primo ha saputo leggere le opportunità per le nostre imprese in quel paese. Due anni non sono sufficienti per dare giudizi definitivi: i processi di internazionalizzazione sono complessi ma per ora la formula funziona e come Cna siamo pronti a correggere il tiro... lo spazio c'è.

A noi tocca apprendere come occuparlo con il massimo dei benefici per le nostre imprese".

Le aziende

Anche le aziende che hanno partecipato all'evento, confermano di aver trovato un mercato incuriosito dalle prelibatezze made in Puglia. Ne sa qualcosa **Domenico Arbues** dei confetti.

"I prodotti italiani sono molto ricercati - dichiara - ci sono però tantissime imitazioni e bisogna prestare molta attenzione in tal senso. Per quanto riguarda il nostro prodotto, prepariamo confetti particolari con all'interno una crema di frutta al posto della mandorla. L'organizzazione? Ha funzionato tutto benissimo.

Abbiamo stretto dei contatti, attendiamo ora i primi ordini.

Abbiamo avuto il "La", ora siamo pronti a partire e a vendere i nostri confetti in quella terra".

Entusiasmo anche da parte di **Giovanni Troiano**, produttore di olio.

"Abbiamo portato i nostri prodotti di qualità: olio e cosmetica. Stiamo ora lavorando ai primi ordini che contiamo di far partire a gennaio tramite l'Almi. La Colombia - conclude - è un paese che cresce, aspettiamo solo di entrare nel vivo di tutta l'operazione!".

Olio in bella mostra anche per l'azienda di **Riccardo Basile**.

"Quello - ha commentato - è un mercato vergine dal punto di vista dell'olio, lì usano prevalentemente quello cileno o spagnolo di bassa qualità.

Abbiamo intessuto già diversi contatti con alcuni importatori alimentari interessati a far sì che l'extra vergine abbia una fetta di mercato anche lì.

Durante la nostra permanenza tutto è andato bene, ha funzionato ogni cosa grazie alla professionalità degli organizzatori.

Molto bella e piacevole poi l'atmosfera che si è venuta a creare durante una cena di gala".

Lo chef

E a proposito di cena, ad occuparsi della preparazione dei piatti è stato lo chef **Mauro Pansini**: "Di quella terra - dice - adoro il clima sempre mite, sereno. La solarità che hanno i Colombiani si riflette anche nei loro prodotti.

I piatti preparati hanno avuto un grande successo e sono stati molto apprezzati olio e grano, che loro usano poco. Non era la mia prima volta lì, ma anche questa ho potuto constatare il terreno fertile che c'è e l'attenzione verso i prodotti italiani. Grazie a Mondelli i rapporti tra queste due terre si stanno radicando, è importante che proseguano e vadano avanti fruttuosamente".

Un altro passo verso l'internazionalizzazione. Parola di Mondelli

Un altro passo verso l'internazionalizzazione dei prodotti locali.

Quella in Colombia è stata una di quelle manifestazioni che riempiono d'orgoglio. Non può che sentirsi così **Alessandro Mondelli** insieme al suo socio dell'Almi **Michele Ieva**, appena di rientro da quella terra.

"Vedere tanta gente ad un seminario sull'olio d'oliva e le sue qualità organolettiche realizzato dalla nostra società in Colombia e magistralmente presentato dalla dott.ssa Titti Zagarìa, è stato per noi una vera emozione.

Vedere poi tanti personaggi della ristorazione colombiana, molti buyers e personalità della società più acculturata della città di Bogotà chiedere informazioni e cercare il nostro prodotto per tutti i tre giorni dell'esposizione è stato veramente il massimo".

Ecco dunque che i sacrifici fatti per far crescere questo progetto stanno iniziando a dare i loro frutti. "Ci siamo resi conto - continuano Mondelli e Ieva - che il progetto nato due anni fa di portare non solo i prodotti ma anche la nostra cultura e le nostre tradizioni è vincente. Dobbiamo continuare su questa scia". E in tal senso stanno lavorando. Già da gennaio partirà il primo container di

tutti i prodotti registrati da quelle aziende che hanno creduto nell'Almi.

Abbinata alla vendita, anche manifestazioni e presentazioni con chef e da giugno pure sommelier, dal momento che sono stati registrati anche dei vini, cosa un po' più complicata in Colombia.

"Le catene alberghiere del Marriot, del Best Western e di tanti altri marchi famosi dell'hotelleria, ospiteranno un nostro chef e presenteranno i nostri prodotti - continua - inoltre da marzo si inizierà a programmare la vendita anche nelle altre città come quelle di Medellin e Cali".

Mondelli è un fiume di idee e novità che intende realizzare l'anno prossimo. Una di questa è l'apertura di "Botteghe Pugliesi", luoghi in dove si venderanno tutte le prelibatezze dell'enogastronomia del tacco d'Italia.

E c'è spazio anche per la moda. "Per questa però - aggiunge Mondelli - dobbiamo organizzarci bene per partire con il piede giusto, se c'è una cosa che non fa parte del mio carattere è l'improvvisazione, non mi interessa partire con il botto senza contenuto.

Provengo da un paese di origine contadina, come diceva mio padre, prima di vedere i frutti l'albero va piantato e seguito con amore e sacrificio.



Sia io che Michele Ieva, siamo due persone radicate nella terra e sappiamo che questa fa sì che i frutti prima o poi vengano e si raccolgano".

Le aziende che vogliono contattare l'organizzazione per essere presenti in Colombia possono farlo mandando una mail a infoalmiapulia@libero.it

Ringraziamenti
Mondelli ringrazia il CNA di Bari in special modo il dott. Giuseppe Riccardi, la dott.ssa Gernone e il dott. Bellomo, che hanno sempre sostenuto questa impresa e anche quest'anno si sono fatti carico di organizzare un progetto sponsorizzato da voucher messi a disposizione per le imprese dalla camera di commercio di Bari.

Un ringraziamento particolare anche al grande chef Mauro Pansini e alle collaboratrici in Colombia, Elsa Maldonado e Lina Mejia.

Un grazie anche alla stilista Ivana Pantaleo che con i suoi abiti ha nobilitato la cena di Gala. Ma soprattutto un grazie a tutti gli imprenditori presenti e agli assessori delle provincie di Bari e Bat che hanno seguito le aziende e hanno supportato la manifestazione, ed instaurato rapporti con imprenditori del caseario per creare ulteriori partnership tra le nostre imprese e le imprese colombiane. Un esempio di buona politica che dimostra come con poca spesa pubblica si possa fare tanto business per le aziende locali.

L'internazionalizzazione - conclude - è la leva principale per lo sviluppo di un paese".

A raccontare questa positiva esperienza vissuta in prima persona è anche il consigliere provinciale Bat **Leo Mastrogiacomo**.

"L'organizzazione - dichiara - è stata impeccabile: la location fantastica e tutti sono rimasti molto soddisfatti".

Non solo però un'iniziativa a fine commerciale. Si è parlato anche di dieta mediterranea e dei suoi benefici.

E ad occuparsi di questo aspetto e ad esaltare le qualità organolettiche dell'olio di oliva sono stati la dottoressa alimentarista Nunzia